



Gevulde kipfilet met zongedroogde tomaatjes, roomkaas en spinazie



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

4 kipfilets
100 gram babyspinazie
225 gram roomkaas
100 gram parmezaan (geraspt)
paprikapoeder
peper en zout
boter

Bereidingswijze

- 1.** Snij de kipfilet in de lengte open. Zorg ervoor dat je ze niet helemaal doormidden snijdt.
- 2.** Was de spinazie en hak deze fijn.
- 3.** Roer de roomkaas, de spinazie en de Parmezaanse kaas goed onder elkaar.
- 4.** Vul de kipfilet op met de vulling. Steek de kipfilet vast met een satéprikker.
- 5.** Bestrooi de kipfilet met het paprikapoeder. Kruid met peper en zout.
- 6.** Verhit de boter in een pan en bak hierin de kipfilets tot ze aan beide kanten mooi goudbruin en gaar zijn.